

一 般 質 問 通 告 書

令和 7 年 6 月 3 日

高島市議会議長 河越 安実治 様

高島市議会議員 14 番 藍原 章

次の事項について質問いたしたいので通告します。

※質問項目（番号）が2以上ある場合は、次のどちらかに○をつけてください。

- ・ 質問番号1の用紙にだけご記入ください。
- ・ 質問が一つだけの場合は必然的に1となりますので、記入は不要です。

初問は { 1. 全項目一括質問一括答弁
② 項目ごとに一括質問一括答弁

（質問番号 2） 発 言 事 項	発酵・健康・観光で地域を元気にする、ヘルスツーリズムについて
要 旨	
自然豊かな高島市は、年間を通じて湿度が高く昔から発酵に適した風土・気候でした。琵琶湖で獲れる魚をはじめ多種多様な農作物も栽培され、豊富な農林水産物に恵まれてきました。また、京都と若狭を結ぶ街道沿いに位置するなど地理的・歴史的な要因からも発酵食文化が根付いた土地柄であります。このような環境に加えて、作り手の熱意・創意工夫と発酵食品を愛する人たちによって、今日まで多様な発酵食品が生まれ、育んできました。ひとつのまちに「酒」「醤油」「酢」「みそ」「なれずし」「漬物」など多様な食品があるのも珍しく、まさに「発酵のまち高島」ならではの特徴だといえます。 発酵とは何か、目に見えない微生物の働きのことです。細菌や酵母やカビなどの微生物は体内に酵素を持っていて、この酵素はあるものを別のものに変えることが出来る性質をもっています。発酵食品とは、この微生物の力を借りて味を良くしたり、食材の持つ特性を高めたりした食べ物のことです。発酵は食べ物にどんな効果をもたらすかということ、食べ物をおいしくする、	

栄養を高める、免疫力を高める、体の代謝を高める、食べ物の保存性を高め、健康にも良い効果が期待できると言われてしています。

このような素晴らしい発酵食文化を持った高島市の「たかしま発酵のまちづくり構想」の、「発酵」「健康」「観光」に着目したヘルスツーリズムを、どの様に考えるのか伺います。

- ① ガストロノミーツーリズム と ヘルスツーリズム どちらを志向しているか伺う。
- ② 高島に来られる観光客にアンケートや質問等で得られたことは、どのようなモノ・コト・イミ を求められていたのか伺う。
- ③ 高島の自然の恵み、環境や歴史・風土・習慣・行事との関係性はどのようなことがあるか伺う。
- ④ 「たかしま発酵のまちづくり構想」の 持続可能な価値観にどのような効果を期待するか伺う。
- ⑤ 「発酵」「健康」「観光」は親和性が高いと思うが、高島の観光資源（温泉、森林セラピー、トレッキングコース、サップ等）と発酵食の活用で健康効果を期待するが、どうか。